

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2019



Prix du produit :

630,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

95/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). **94/100** RVF. Une réussite... comme d'habitude !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Château de Beaucastel rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **95/100**. *The dark-fruited, plummy and cola-scented 2019 Châteauneuf du Pape is a rich, full-bodied effort reminiscent of the 2007 or 2009. Dense, powerful and savory, it may drink well for a short time on release, but expect it to close up shortly, only to reemerge in several years. There's ample concentration and sufficient tannins for the long haul, with a long, dusty finish and hints of licorice that bode well for the future. (drink date: 2026-2038)*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 94/100. *Une belle définition avec une belle fraîcheur du fruit, cela n'épouse pas le millésime solaire. Cela reste parfaitement maîtrisé avec même une pointe graphite qui apporte de l'éclat. Une matière assez dense avec une belle énergie tannique derrière. C'est un 2019 qui possède une belle harmonie et une jolie fraîcheur.. Apogée 2023-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

Description : Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

Situation : Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un vignoble de 70 hectares.

Terroir : Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Châteauneuf: galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leurs racines de plonger en profondeur. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Elaboration : Chaque cépage est ramassé séparément à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (tous les autres). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

Cépages :

- Cinsault : 5%
- Cunoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Syrah : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Dégustation : Magnifique robe profonde d'un rouge rubis intense. Tout en opulence, le nez de ce Beaucastel rouge 2019 est complexe, mêlant de superbes notes d'épices, de fruits frais, de cacao et de fruits à l'eau de vie. Très élégant, ample et généreux en bouche, ce vin offre une texture soyeuse et de puissants arômes de petits fruits noirs et d'épices nobles. Il se termine par une très belle longueur.

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.